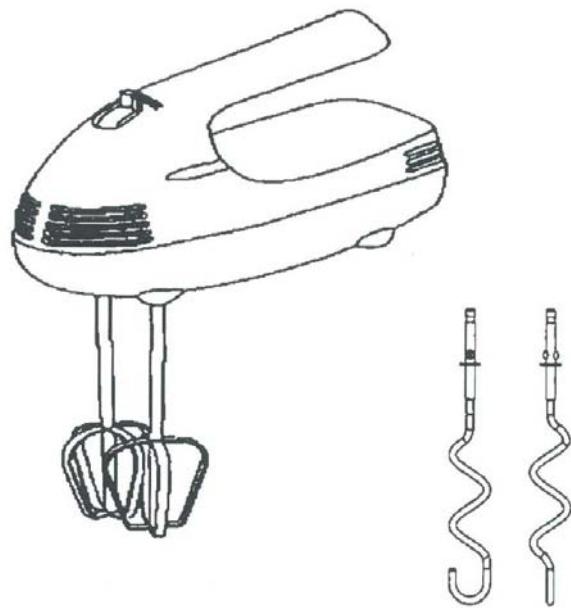




HAND MIXER

MCHM1W

-HOUSEHOLD USE ONLY-



⚠ CAUTION:

**BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL IMPORTANT
SAFEGUARDS, PRECAUTIONS AND OPERATING INSTRUCTIONS.**

Table of Contents

Safety Instructions -----	3-4
Parts and Features -----	5
Assembling & Operating Instructions -----	6-7
Cleaning and Maintenance -----	7
Warranty -----	8
Spanish Section -----	9-17

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instruction appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

~~Recognize Safety Symbols, Words, Labels~~

⚠ WARNING

WARNING-Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION-Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precaution should always be followed, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS

1) Read all instructions.

- 2) This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- 3) Do not use this appliance for other than its intended use.
- 4) Before using for the first time, check if voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the voltage in your home.
- 5) Do not turn the power on unless this appliance is properly assembled.
- 6) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 7) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to authorized service center for examination, repair or adjustment.

- 8) The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- 9) Unplug the appliance from the outlet when not in use, assembling and disassembling, and before cleaning. Make sure the appliance cools down completely before assembling, disassembling and cleaning.
- 10) Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 11) Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 12) Avoid coming into contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
- 13) To connect, always plug the cord into the wall outlet first, and then start. To disconnect, stop and then remove plug from wall outlet.
- 14) Remove any accessories from the main unit before washing them.
- 15) Do not clean the appliance with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

 **WARNING:**

To protect against electric shock, fire, and injury to persons, do not immerse main cord, plug or unit in water or any other liquid.

 **WARNING:**

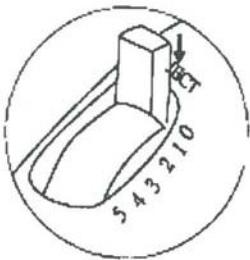
This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) as a safety feature to reduce the risk of electrical shock. This plug will fit into a polarized outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician.

Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the appliance or any extension cord used with this appliance. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

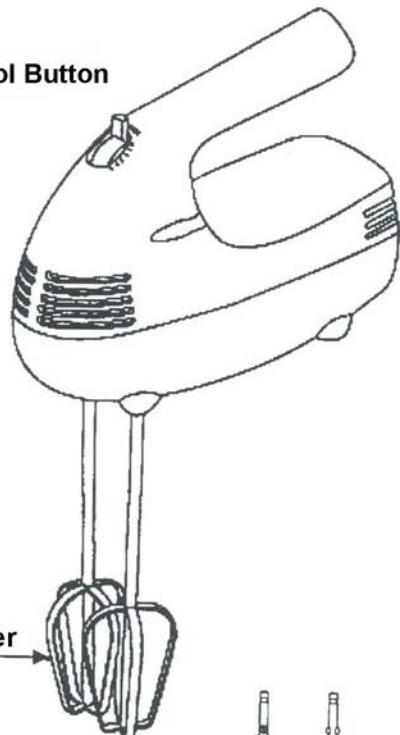
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts and Features

Main Components List (See the figure below)

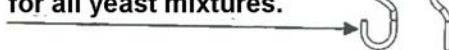


Speed Control Button



"0" position:
Turn off the appliance.
Press down firmly to
eject the beaters.
"1-5" position:
see the last page's speed guide

Dough hooks may be used
for all yeast mixtures.



Before Your First Use

Carefully unpack the hand mixer and remove all packaging materials. Wipe the main unit with a clean, damp cloth. Do not immerse the main unit in water or other liquid. To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, wash the accessories with warm soapy water or place in the top rack of the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

Operating Instructions

ATTACHING ACCESSORIES

- 1) Make sure that the speed control knob is in the "0" position and that it is disconnected from the outlet.
- 2) Insert one beater at a time by placing the stem end of the beaters into the opening on the bottom of the mixer. Press and twist lightly until the beater clicks into position.

REMOVING BEATERS

- 1) Make sure that the speed control knob is in the "0" position and that the main unit is disconnected from the outlet.
- 2) Press the ejector button (speed control knob) firmly to release the beaters from the mixer.
- 3) Remove beaters from the mixer.

MIXING

- 1) Begin blending or mixing at a low speed, guide mixer around sides and through the center of the bowl. Follow the speed guide. Over-beating tends to make some mixtures tough. Stop the mixer as needed, to scrape the sides and bottom of the bowl with a rubber spatula.
- 2) To add ingredients, rest the mixer on its heel with beaters positioned over the mixing bowl. This assures drippings will fall back into the mixing bowl. To remove excess batter from the beaters, set the mixer to the lowest speed and raise the beaters slowly. Be sure to turn unit to "0" position before raising the beaters completely out of the mixing bowl.

SPEED GUIDE

The mixing guide on your mixer is provided as a quick reference for proper speed selection. Below are descriptions of the various speeds.

Speed Selection	Mixing procedure
1/Fold	Use when stirring liquid ingredients or when a gentle action is needed to moisten dry ingredients. Use when folding two portions of a recipe together, like a beaten egg white into a batter.
2/Stir	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
3/Mix	Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings. Use when preparing packaged cake mixes. Use when creaming sugar and butter together.
4/Beat	Use when the recipe calls for beating to develop smoothing batter.
5/Whip	Use to whip cream.

⚠CAUTION: Do not operate for more than 15 minutes at a time, and allow enough time to cool down.

Cleaning and Maintenance

COMPLETELY CLEAN AND DRY ALL PARTS AFTER EVERY USE.

Be sure to unplug the appliance before cleaning. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.

Wipe the hand mixer with warm, moist cloth when necessary. Then wipe with clean, damp cloth. Never use harsh or abrasive cleaners on any part or parts of your hand mixer. Never immerse the hand mixer in water or any other liquid.

To clean the accessories, first, remove from the mixer. Wash the accessories in warm, sudsy water. Rinse and wipe dry thoroughly. You may wash the accessories in dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Magic Chef Limited Warranty

This **Magic Chef** product is warranted, to the original purchaser or gift recipient, to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for a period of one (1) year from the date of purchase as shown on retailer's receipt.

The obligation of **Magic Chef** under this warranty shall be limited to repair or replacement (at our option) during the warranty period, of any part that proves to be defective in material or workmanship under normal installation and use. The product is returned to **Magic Chef** or an Authorized Service Center **POSTAGE PREPAID**. A copy of the original receipt along with your name, address and phone number must accompany products returned. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

This warranty shall be invalid if the product is damaged as a result of misuse, abuse, negligence, defacement, destruction, accident, fire or other casualties or alterations in any manner. Improper repair, improper use of electrical voltages or currents, alteration of serial number, maintenance by any person or entity other than our own Service Facility or Center, or any use not in conformity with product instruction, shall render this warranty invalid.

Magic Chef assumes no responsibility for damage resulting from the use of this product in a manner or location other than that for which it was intended.

WARRANTY CONDITIONAL TO NORMAL AND NON-COMMERCIAL USE OF THIS APPLIANCE FOR DOMESTIC USE ONLY.

For the nearest Authorized Service Center, contact:

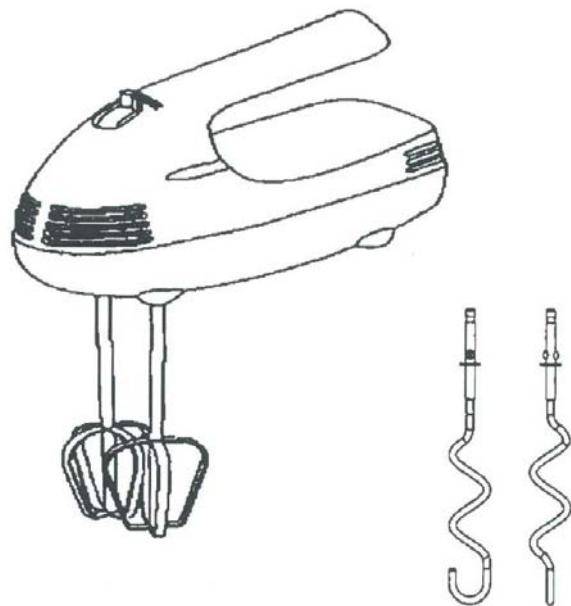
Magic Chef Customer Service: 1-888-775-0202

Or visit our website at www.magicchef-ewave.com

Magic Chef is a trademark of the Maytag Corporation and is used under license to MC Appliance Corp. All rights reserved.



ABATIDOR
MCHM1W
-USO DOMESTICO EXCLUSIVAMENTE-



PRECAUCIÓN:

**ANTES DE USAR, SÍRVASE LEER Y OBSERVAR TODAS LAS
ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE USO.**

Tabla de Contenidos

Instrucciones de Seguridad -----	11-13
Partes y Características -----	14
Instrucciones de Armado y Uso -----	15-16
Limpieza y Mantenimiento -----	16-17
Garantía -----	18

Qué necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones que pueden presentarse. Cuando utilice o realice el mantenimiento del electrodoméstico, aplique el sentido común, y opere con precaución y cuidado.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su proveedor, distribuidor, agente de servicios o fabricante.

Observar los simbolos, leyendas y rotulos de seguridad

! ADVERTENCIA

ADVERTENCIA-Peligros o practicas riesgosas que PODRIAN causar lesiones graves o aun la muerte.

! PRECAUCION

PRECAUCION-Peligros o practicas riesgosas que PODRIAN causar lesiones leves.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

! ADVERTENCIA

Siempre que utilice un electrodoméstico, asegúrese de observar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1) Leer todas las instrucciones.

- 2) Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilizar en exteriores.
- 3) No utilizar el electrodoméstico para un uso diferente del indicado.
- 4) Antes de utilizar por primera vez, verificar si la tensión indicada en la base del electrodoméstico coincide con la tensión suministrada en su hogar.
- 5) No poner en funcionamiento el aparato antes de armar correctamente.
- 6) Se recomienda supervisar atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o en presencia de éstos.

- 7) No poner en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable o enchufe están dañados o si se detectó mal funcionamiento o desperfecto alguno. Llevar a un servicio técnico autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- 8) El uso de accesorios fuera de los recomendados o vendidos por el fabricante puede originar incendios, golpes de corriente o lesiones.
- 9) Desenchufar el aparato cuando no se utilice, cuando se proceda al armado o desarmado, y antes de limpiar. Verificar que esté completamente detenido antes de desarmarlo.
- 10) No dejar el cable colgando del borde de la mesa o mesada, o en contacto con las superficies calientes.
- 11) No colocar el artefacto sobre un quemador u horno caliente, ni en las proximidades de los mismos.
- 12) Evitar el contacto con las partes móviles. Mantener manos, cabello y prendas de vestir, así como también espátulas y otros utensilios lejos del aparato cuando esté en funcionamiento para reducir los riesgos de lesiones personales y/o daño en el aparato.
- 13) Para conectar, enchufar primero en el tomacorriente de la pared y luego encender. Para desconectar, apagar y luego retirar el enchufe del tomacorriente de la pared.
- 14) Retirar todos los accesorios del electrodoméstico antes de lavarlos.
- 15) No limpie la batidora con limpiadores en polvo, esponjas metálicas u otros materiales abrasivos.



ADVERTENCIA:

Para evitar riesgos de golpes de corriente, incendio y lesiones personales, no sumergir el cordón, el enchufe o la unidad en agua u otro líquido.

**ADVERTENCIA:**

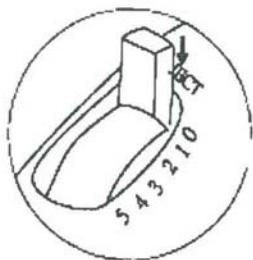
Este producto cuenta con un dispositivo de seguridad para reducir el riesgo de golpe de corriente que consiste en un enchufe polarizado (con una pata más ancha que la otra). Sólo hay una forma de colocarlo en un tomacorriente polarizado. Ésta es una medida de seguridad. Si no puede enchufar en el tomacorrientes, intente darlo vuelta. Si a pesar de esto no logra enchufarlo, llame a un electricista autorizado.

No utilice el enchufe con un alargue salvo que el enchufe calce perfectamente en el mismo. No modifique el enchufe del aparato o de cualquier alargue que utilice con este aparato. No intente burlar el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

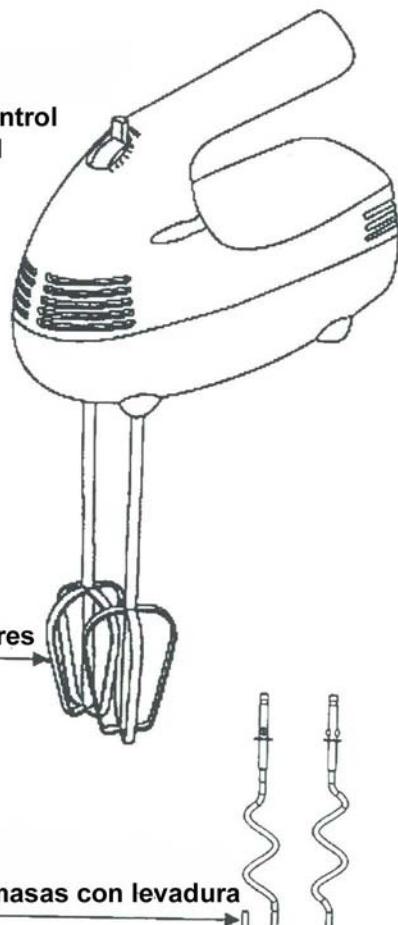
Partes y Características

Lista de elementos
(Ver figura mas abajo)



Parilla de control de velocidad

Posicion "0":
Apagar la batidora
Presionar con firmeza hacia abajo para sacar los batidores
Posicion "1--5":
ver guia de velocidades en la ultima pagina



Para todas las masas con levadura

Antes de usar por primera vez

Desembalar con cuidado la cafetera y retirar todas los materiales del embalaje. Limpiar el plato térmico con un paño húmedo limpio. No sumergir el plato térmico en agua u otro líquido. Para retirar el polvo acumulado en las partes removibles durante el proceso de embalaje, lavar los accesorios con agua jabonosa tibia o colocarlos en el estante superior del lavavajillas. Enjuagar y secar.

Instrucciones de Armado y Uso

PARA COLOCAR LOS ACCESORIOS

- 1) Verificar que la perilla de control de velocidad se encuentre en la posición "0" y que el aparato esté desconectado del tomacorriente.
- 2) Insertar un batidor por vez colocando el extremo posterior del batidor en el orificio en la parte inferior de la batidora. Presionar y girar levemente hasta que el batidor calce en su posición.

GUÍA DE VELOCIDADES

La guía de velocidades que viene con la batidora se provee a modo de referencia rápida para una adecuada selección de velocidad. A continuación se incluye la descripción de las distintas velocidades.

Selección de velocidad	Uso o aplicación
1/Envolver	Utilizar cuando se incorporan ingredientes líquidos o cuando se necesita humedecer los ingredientes. Utilizar para combinar dos preparaciones de la misma receta, por ejemplo, para incorporar huevo batido a la mezcla.
2/Revolver	Utilizar cuando se incorporan ingredientes secos y líquidos en forma alternada en una preparación.
3/Mezclar	Utilizar para preparar postres instantáneos o en polvo. Utilizar para preparar tortas instantáneas. Utilizar para batir manteca con azúcar.
4/Batir	Utilizar cuando la receta indica batir hasta lograr una preparación uniforme.
5/Batir rápido	Utilizar para batir crema.

PRECAUCIÓN:

No hacer funcionar durante más de 15 minutos seguidos y permitir que se enfrie antes de seguir usando.

Limpieza y Mantenimiento

LIMPIAR Y SECAR BIEN TODAS LAS PARTES CADA VEZ QUE SE USA LA CAFETERA.

Verificar que el aparato esté desenchufado antes de limpiar. Para evitar golpes de corriente, incendios y lesiones personales, no sumergir el cable, enchufe o la unidad en agua u otro líquido.

Limpiar la batidora manual con un paño tibio y húmedo cuando sea necesario. Luego secar con un paño limpio. No utilizar limpiadores abrasivos en ninguna parte o accesorio de la batidora. No sumergir la batidora manual en agua u otro líquido.

Para limpiar los accesorios, primero retirarlos de la batidora. Lavar los accesorios en agua tibia jabonosa. Enjuagar y secar bien. Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Garantía Limitada de Magic Chef

Se garantiza que el presente producto **Magic Chef** se entrega sin defectos de fabricación y en perfecto estado de funcionamiento. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original, o quien lo hubiese recibido como regalo, por el período de un (1) año a partir de la fecha de la factura o recibo de compra del agente de venta minorista.

La obligación de **Magic Chef** en virtud de la presente garantía estará limitada a la reparación o reemplazo (a nuestra opción), durante el período de garantía, de cualquiera de las partes que se comprobase que, en condiciones de instalación y uso normales, no funcionan correctamente por defectos del material o de mano de obra. El producto deberá enviarse por **SERVICIO POSTAL PREPAGO** a **Magic Chef** o a un Centro de Servicio Técnico Autorizado con una copia del recibo original indicando su nombre, domicilio y teléfono. Por favor describa el defecto y la fecha de compra del producto.

La presente garantía no será válida si el producto se hubiese dañado como consecuencia de mal uso, abuso, negligencia, deformación, destrucción, accidente, incendio u otras contingencias o se lo hubiese alterado de algún modo. La presente garantía no será válida en caso de reparaciones indebidas, uso con tensión o corriente eléctrica no apropiadas, alteración del número de serie, mantenimiento realizado por personas o entidades que no fueran nuestros propios Centros de Servicio o si el mismo no se hubiera usado en conformidad con el modo de empleo recomendado para el producto.

Magic Chef no asume responsabilidad alguna por daños que resultasen de un modo de empleo o ubicación del producto distinto del indicado para el mismo.

LA PRESENTE GARANTÍA SÓLO ES VÁLIDA PARA EL USO NORMAL Y NO COMERCIAL DEL PRESENTE APARATO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE.

Para información sobre el Centro de Servicio Técnico Autorizado más cercano, dirigirse a: Servicio de atención al cliente **Magic Chef** 1-888-775-0202
o visite nuestro sitio en internet: www.magicchef-ewave.com

Magic Chef es una marca registrada de Maytag Corporation utilizada bajo licencia a MC Appliance Corp. Se reservan todos los derechos.